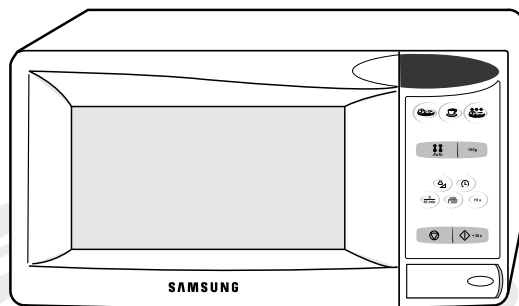
FORNO MICRO-ONDAS

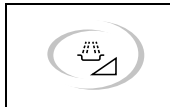
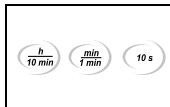
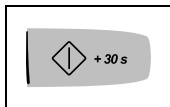
Manual de Instruções e Guia de cozinha

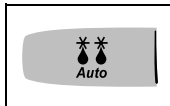
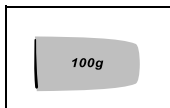
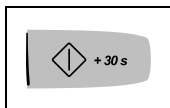
M1733N/M1713N

Guia de Referência Rápida....................2
Forno....................3
Acessórios....................3
Painel de Controlo....................4
Utilizar Este Manual de Instruçõeset....................5
Precauções de Segurança....................5
Instalar o Seu Forno Micro-Ondas....................7
Acertar o Relógio (M1733N)....................7
Como Funciona um Forno Micro-Ondas....................8
Verificar o Funcionamento Correcto do Seu Forno....................8
O que Fazer em Caso de Dúvida ou Problemas....................9
Cozinhar / Aquecer....................9
Níveis de Potência....................10
Interromper a Cozedura....................10
Regular o Tempo de Cozedura....................11
Utilizar a Função de Aquecimento Automático....................11
Programações de Aquecimento Automático....................12
Utilizar a Função de Descongelação Automática (M1733N)....................13
Programações da Descongelação Automática (M1733N)....................13
Descongelação Manual de Alimentos (M1713N)....................13
Cozedura Multi-Fases (M1733N)....................14
Guia de Utensílios de Cozinha....................15
Guia de Cozinha....................16
Limpar o seu Forno Micro-Ondas....................21
Armazenar e Reparar o Seu Forno Micro-Ondas....................22
Especificações Técnicas....................22

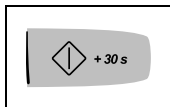
Code No.: DE68-01780C

Guia de Referência Rápida

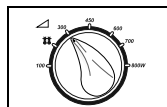
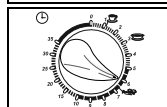
Modelo: M1733N

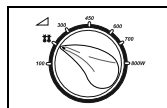
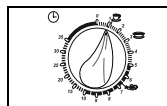
Se pretende cozinhar alguns alimentos

1. Coloque os alimentos no forno.
Seleccione o nível de potência, premindot uma vez ou mais.

2. Seleccione o tempo de cozedura, os botões **10min**, **1min** ou **10s** conforme necessário.

3. Prima .
Resultado: A cozedura tem início.
O forno apita quatro vezes ao terminar a cozedura.

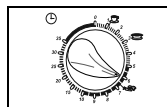
Se pretende descongelar alguns alimetnos

1. Coloque os alimentos congelados no forno.
Prima **Auto** ( ).

2. Seleccione o peso, premindo os botões **100g** conforme necessário.

3. Prima .

Se pretende adicionar mais um minuto

Mantenha os alimentos no forno.
Prima **+30s** uma ou mais vezes, por cada 30 seg. a mais que pretende adicionar.

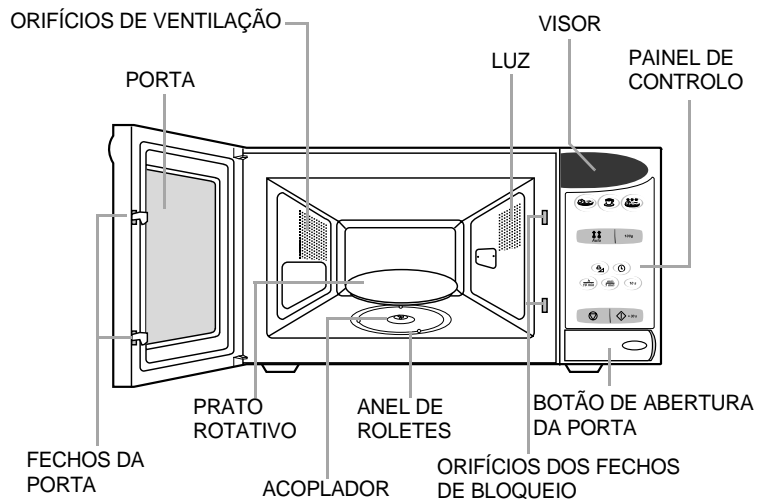
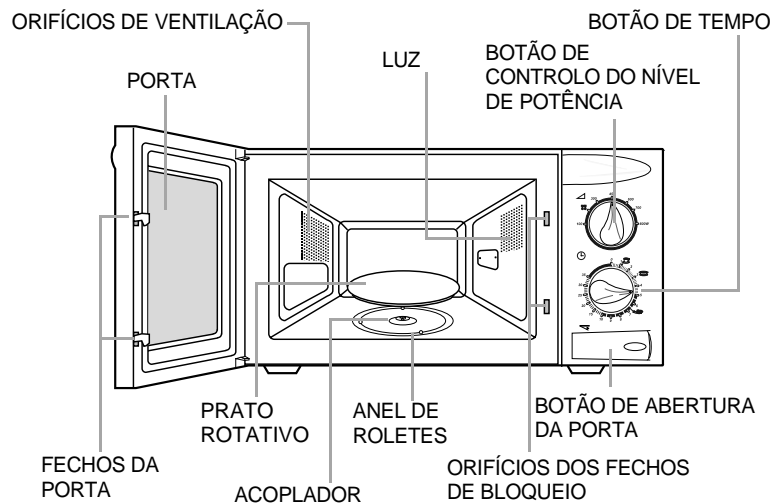
Modelo: M1713N

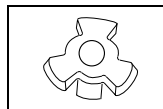
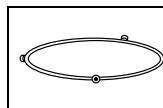
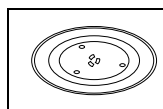
Se pretende cozinhar alguns alimentos

1. Coloque os alimetnos no forno.
Seleccione o nível de potência, rodando o botão de **CONTROLO DE POTÊNCIA.**

2. Seleccione o tempo de cozedura, rodando o botão de **TEMPO**.

Se pretende descongelar alguns alimetnos

1. Rode o botão de **CONTROLO DE POTÊNCIA** para 180W ( ).

2. Rode o botão de **TEMPO** para seleccionar o tempo necessário.

Se pretende regular o tempo de cozedura

Mantenha os alimentos no forno.
Rode o botão de **TEMPO** para o tempo pretendido.

Forno

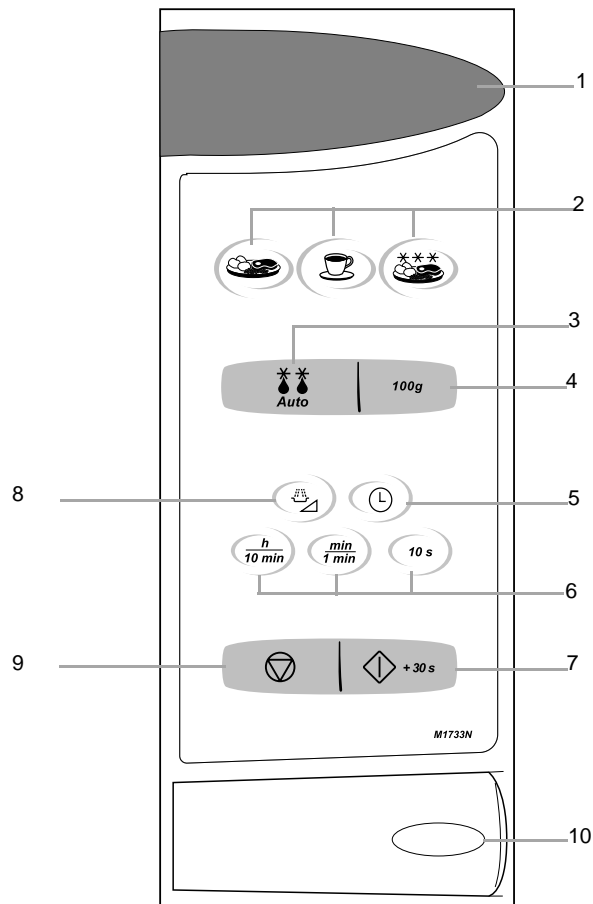
Modelo: M1733N

Modelo: M1713N

Acessórios

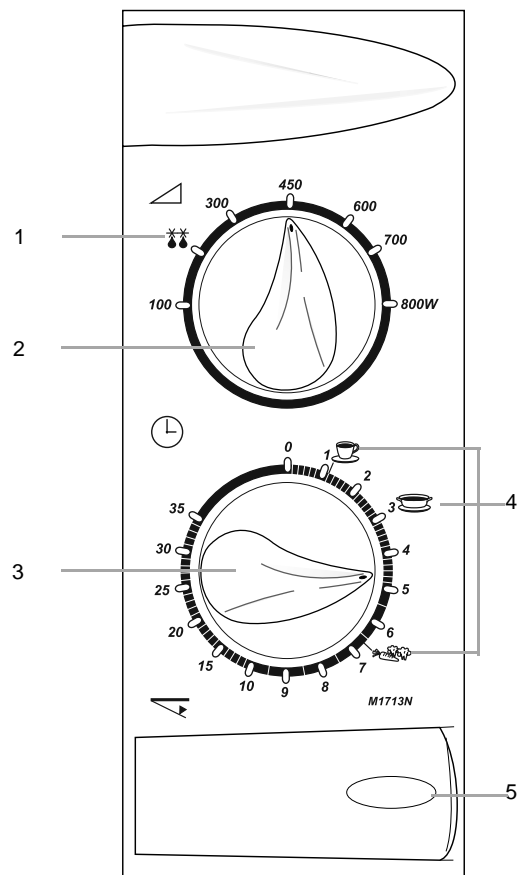
Consoante o modelo que adquiriu, ser-lhe-ão fornecidos vários acessórios que poderá utilizar de diversas formas.

1. **Acoplador**, já colocado sobre o eixo do motor, na base do forno.
   Objectivo: O acoplador faz rodar o prato rotativo.

2. **Anel de roletes**, para ser colocado no centro do forno.
   Objectivo: O anel de roletes suporta o prato rotativo.

3. **Prato rotativo**, para ser colocado sobre o anel de roletes, com o encaixe central sobre o acoplador.
   Objectivo: O prato rotativo funciona como a superfície principal da cozedura; pode ser facilmente retirado para limpeza.

☛ **NÃO** utilize o micro-ondas sem o anel de roletes e sem o prato rotativo.

P

Painel de Controlo

Modelo:M1733N

1. VISOR
2. SELECÇÃO DE AQUECIMENTO AUTOMÁTICO
3. SELECÇÃO DA FUNÇÃO DE DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA
4. SELECÇÃO DO PESO
5. ACERTO DO RELÓGIO
6. REGULAÇÃO DO TEMPO
7. BOTÃO DE INÍCIO
8. SELECÇÃO DO MODO DE MICRO-ONDAS
9. BOTÃO PARAR /CANCELAR
10. BOTÃO PARA ABRIR A PORTA

Modelo:M1713N

1. DESCONGELAR
2. BOTÃO DE CONTROLO DO NÍVEL DE POTÊNCIA
3. BOTÃO DE TEMPO
4. AQUECIMENTO AUTOMÁTICO
5. BOTÃO DE ABERTURA DA PORTA

Utilizar Este Manual de Instruçõeset

Acabou de adquirir um micro-ondas SAMSUNG. O seu Manual de Instruções contém diversas informações importantes sobre como cozinhar com o seu frono micro-ondas:

- ***Precauções de segurança***
- ***Acessórios e utensílios adequados***
- ***Sugestões úteis sobre os modos de cozedura***

Na 1ª página poderá encontrar um Guia de Referência Rápida que lhe explica as quatro operações básicas de cozinha:

- ***Cozinhar alimentos***
- ***Descongelar alimentos***
- ***Adicionar mais tempo de cozedura***

No início deste manual poderá encontrar algumas ilustrações do forno, e do painel de controlo, de modo a que possa encontrar os botões com mais facilidade.

Os procedimentos passo-a-passo utilizam dois símbolos diferentes.

Importante

Nota

PRECAUÇÕES PARA EVITAR UMA POSSÍVEL EXPOSIÇÃO EXCESSIVA À ENERGIA DAS MICRO-ONDAS

Caso não observe as seguintes precauções de segurança, poderá ocasionar uma exposição perigosa à energia das micro-ondas.

(a) Em circunstância alguma tente utilizar o micro-ondas com a porta aberta, nem mexa nos fechos de segurança (fechos da porta). Não introduza nenhum tipo de objecto nos orifícios dos fechos de segurança.

(b) Não coloque nenhum objecto entre a porta do forno e a superfície frontal, nem deixe acumular resíduos de alimentos nos vedantes. Certifique-se de que a porta e os vedantes estão limpos, limpando-os após a utilização com um pano húmido e depois com um pano seco e macio.

(c) Não utilize o forno, caso esteja danificado, até ser reparado por um técnico de assistência qualificado e formado pelo fabricante.
É extremamente importante que a porta do forno feche correctamente e que não existam danos na:
(1) Porta, vedantes da porta e vedantes em geral
(2) Dobradiças da porta (partidas ou soltas)
(3) Cabo de alimentação

(d) O forno deverá ser regulado, ou reparado, apenas por um técnico de assistência devidamente qualificado e formado pelo fabricante

Precauções de Segurança

P

Instruções de segurança importantes

Leia cuidadosamente e conserve como futura referência.

Antes de cozinhar alimentos ou aquecer líquidos no seu micro-ondas, certifique-se de que são tomadas as seguintes medidas de segurança.

1. NÃO utilize utensílios metálicos no micro-ondas:
- Recipientes metálicos
- Loiça com decorações douradas ou prateadas
- Espetos, garfos, etc.

<u>Razão:</u> Poderão ocorrer arcos eléctricos ou faíscas e poderá danificar o forno.

2. NÃO aqueça:
- Recipientes, garrafas ou frascos estanques ou embalados em vácuo
  Ex) Biberões de bébé
- Alimentos com casca.
  Ex) Ovos, nozes com casca, tomates

<u>Razão:</u> O aumento de pressão no interior poderá fazer com que expludam.
<u>Sugestão:</u> Remova as tampas e perfure a casca, sacos, etc.

3. NÃO ligue o micro-ondas quando está vazio.
<u>Razão:</u> Poderá danificar as paredes do micro-ondas.
<u>Sugestão:</u> Deixe sempre um copo com água no interior do micro-ondas. A água irá absorver as micro-ondas caso ligue acidentalmente o micro-ondas sem nada no seu interior.

4. NÃO tape os orifícios de ventilação com panos ou papéis.
<u>Razão:</u> Os panos, ou papéis poderão incendiar-se dado que o ar que saí do forno está quente.

5. USESEMPRE luvas para retirar os alimentos do forno.
<u>Razão:</u> Alguns pratos absorvem as micro-ondas e o calor é transferido dos alimentos para o prato. Assim, os pratos ficam quentes.

6. NÃO mexa nos elementos de aquecimento nem nas paredes interiores do forno.
<u>Razão:</u> Após terminar a cozedura, as paredes poderão estar suficientemente quentes para causar queimaduras, embora não pareçam. Não coloque materiais inflamáveis em contacto com as paredes do forno. Deixe arrefecer o forno.

7. Para reduzir o risco de incêndio no interior do forno:
- Não guarde materiais inflamáveis dentro do forno
- Remova os arames de selagem dos sacos de papel ou de plástico
- Não utilize o seu forno micro-ondas para secar papéis
- Caso surja fumo, mantenha a porta do forno fechada e desligue-o ou retire o cabo de alimentação da tomada

P

8. Tenha particular atenção ao aquecer líquidos e alimentos para bébé
- Mantenha SEMPRE um tempo de espera de, pelo menos, 20 segundos após o forno parar de forma a que a temperatura fique uniforme.
- Mexa durante o aquecimento, se necessário. Mexa SEMPRE depois de aquecer.
- Tenha cuidado ao pegar no recipiente após o aquecimento. Poderá queimar-se, caso o recipiente esteja demasiado quente.
- Existe o risco de fervura atrasada.
- Para evitar o risco de fervura atrasada e eventual queimadura deve colocar uma colher de plástico ou uma pipeta de vidro dentro do líquido e mexer antes, durante e após o aquecimento.

  Razão: Durante o aquecimento de líquidos, o ponto de ebulição pode ser atrasado, o que significa que a fervura pode iniciar-se depois de ter retirado o recipiente do forno. Tenha cuidado para não se queimar.
- IEm caso de queimadura, siga estas instruções de PRIMEIROS SOCORROS:
  - Introduza a área queimada em água fria duranre, pelo menos, 10 minutos.
  - Cubra com uma gaze limpa e seca.
  - Não aplique pomadas, óleos ou loções.
- **NUNCA** encha o recipiente até ao cimo e escolha um recipiente que seja mais largo no cimo do que na base, para evitar que o líquido derrame. As garrafas com gargalo estreito poderão igualmente explodir caso aqueçam demasiado.
- **VERIFIQUE SEMPRE** a temperatura dos alimentos ou do leite do bébé antes de lho dar.
- **NUNCA** aqueça o biberão com a tetina colocada, dado que o biberão poderá explodir se aquecer demasiado.

9. Tenha cuidado para não danificar o cabo de alimentação.
- Não introduza o cabo na água, nem o ligue em locais com água. Mantenha o cabo de ali mentação afastado de superfícies aquecidas.
- Não utilize este aparelho caso o cabo de alimentação, ou a ficha, estejam danificados.

10. Mantenha-se à distância de um braço estendido quando abrir a porta do forno.

Razão: O ar quente, ou vapor, expelido, poderá causar queimaduras.

11. Mantenha o interior do forno limpo.

Razão: Os resíduos de alimentos, ou os salpicos de óleo, agarrados às paredes ou chão do forno poderão causar danos na pintura e reduzir a eficácia do forno.

12. Poderá ouvir uns "cliques" durante o fucnionamento, especialmente quando o forno está no modo de desongelação.

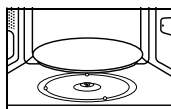
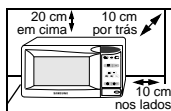
Razão**:** Quando muda a potência de saída, poderá ouvir esse som. Esta situação é normal.

13. Quando o micro-ondas é posto a funcionar sem qualquer carga no interior, a alimentação será cortada automati-camente,por motivos de segurança. Pode utilizar normalmente o forno, após um tempo de espera de 30 minutos.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES
Durante a cozedura, deve olhar, de vez em quando, para o interior do forno, caso os alimentos estejam colocados em recipientes descartáveis de plástico, papel ou outro material combustível.

IMPORTANTE
As crianças **NÃO** deverão estar autorizadas a utilizarnem a brincar com, o micro-ondas. Nunca as deixe sozinhas próximo do forno quando este está a funcionar. Os objectos de interesse para as crianças não deverão ser colocados em cima do forno.

Instalar o Seu Forno Micro-Ondas

Coloque o forno numa superfície plana e estável, capaz de suportar o peso do forno.

1. Ao instalar o seu forno, certifique-se de que está devidamente ventilado, mantendo uma distância de, pelo menos, 10 cm por trás e nos lados do forno, e de 20 cm por cima.

2. Remova todo o material de emblagem de dentro do forno.
   Instale o anel de roletes e o prato rotativo.
   Certifique-se de que o prato rotativo roda livremente.

3. Este micro-ondas deve ser posicionado de maneira a que a tomada fique acessível.

☛ **Nunca** bloqueie os orifícios de ventilação, dado que o forno poderá aquecer demasiado. Caso isso aconteça, o forno desligar-se-á automaticamente e manter-se-á inoperativo até arrefecer.

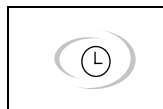
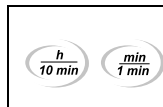
☛ Para sua segurança, ligue o cabo a uma tomada CA de três pinos, 230 Volt, 50Hz, com terra. Caso o cabo de alimentação se danifique, deve ser substituído por um cabo especial (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E, HIGH PROJECT H.P 3). Contacte o seu revendedor local para efectuar a substituição.

☛ **Não** instale o micro-ondas num ambiente húmido ou quente, por exemplo, próximo de um forno convencional ou de um radiador. As especificações de alimentação do forno devem ser respeitadas e qualquer extensão utilizada deve ser do mesmo tipo do cabo de alimen-tação fornecido com o forno. Limpe o interior e a porta com um pano húmdio antes de utilizar o forno pela primeira vez.

Acertar o Relógio (M1733N)

O seu forno micro-ondas dispõe de um relógio incorporado. As horas podem ser apresentadas no formato de 24h ou 12h. Deve acertar o relógio:

- ***Quando instala o micro-ondas pela primeira vez***
- ***Após uma falha de energia***

✉ Não se esqueça de acertar o relógio na mudança da hora de Verão para o Inverno e vice-versa.

1. **Para ver as horas no...** / **Então prima o botão ◷ ...**
   formato de 24 horas — Uma vez
   formato de 12 horas — Duas vezes

2. Acerte as horas com o botão **h** e os minutos com o botão **min**.

3. Quando a hora estiver correcta, prima ◷ novamente para iniciar o relógio.
   Resultado: A hora é visualizada sempre que não esteja a utilizar o micro-ondas.

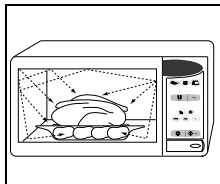
P

Como Funciona um Forno Micro-Ondas

As micro-ondas são ondas electromagnéticas de alta frequência; a energia libertada permite que os alimentos sejam cozinhados ou aquecidos sem alterar a sua forma ou cor.

Pode utilizar o seu forno micro-ondas para:

- ***Descongelar***
- ***Cozinhar/Aquecer automaticamente***
- ***Cozinhar***

Princípio da Cozedura

1. As micro-ondas geradas pelo magnetrão são distribuídas uniformemente quan do os alimentos rodam no prato rotativo. Assim, estes são cozinhados uniforme mente.
2. As micro-ondas são abosrvidas pelos alimentos até uma profundidade de cerca de 2,5 cm. A cozedura prossegue depois, enquanto o calor se dissipa no interior dos alimentos.
3. Os tempos de cozeura variam conforme o recipiente utilizado e as característi casdos alimentos:
   - Quantidade e densidade
   - Teor de água
   - Temperatura incial (refrigerado ou não)

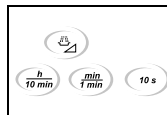
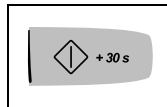
☛ Dado que o interior dos alimentos é cozinhado por dissipação de calor, a cozedura prossegue mesmo depois de retirar os alimentos do forno. Assim, deve respeitar os tempos de espera indicados neste manual e nas receitas, de modo a garantir:

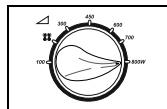
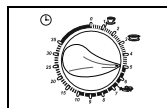
- Uma cozedura uniforme dos alimentos, até ao seu interior
- A mesma temperatura em todas as partes dos alimentos

Verificar o Funcionamento Correcto do Seu Forno

Os seguintes procedimentos básicos permitem-lhe verificar se o seu forno está a funcionar correctamente.

Em primeiro lugar, coloque um recipiente com água no prato rotativo.

Modelo: M1733N

1. Prima e regule o tempo para 4-5 minutos, premindo o botão **1min** o número de vezes suficiente.

2. Prima .
   Resultado: O forno aquece a água durante 4 a 5 minutos.
   Após esse tempo a água deverá ferver.

Modelo: M1713N

1. Seleccione o nível máximo de potência, rodando o botão de **CONTROLO DE POTÊNCIA**.

2. Regule o tempo para 4 a 5 minutos, rodando o botão **TEMPO**.
   Após esse tempo a água deverá ferver.

O forno deve estar ligado a uma tomada adequada. O prato rotativo deve estar posicionado dentro do forno. Se usar outro nível de potência que não o máximo, a água demorará mais tempo a ferver.

O que Fazer em Caso de Dúvida ou Problemas

Caso surja algum dos problemas abaixo listados, tente as soluções indicadas.

- Isto é normal.
  - Condensação dentro do forno
  - Corrente de ar em torno da porta e da caixa do forno
  - Reflexão de luz em torno da porta e da caixa exterior
  - Saída de vapor em torno da porta ou dos orifícios de ventilação

- O forno não funciona quando prime o botão ⟐.(M1733N)
  - A porta está bem fechada?

- O forno não funciona quando roda o botão de TEMPO.(M1713N)
  - A porta está bem fechada?

- Os alimentos não estão cozinhados.
  - Regulou correctamente o tempo e/ou premiu o botão ⟐?(M1733N)
  - Regulou correctamente o tempo? (M1713N)
  - A porta está fechada?
  - Provocou uma sobrecarga do circuito eléctrico e fundiu um fusível ou disparou o disjuntor?

- Os alimentos estão demasiado cozinhados ou pouco cozinhados.
  - Selecionou o tempo de cozedura adequado para este tipo de alimentos?
  - Seleccionou o nível de potência adequado?

- Surgem faíscas e ouvem-se estalios no interior do forno (arcos eléctricos).
  - Utilizou um prato com decorações metálicas?
  - Deixou um garfo ou outro utensílio de metal dentro do forno?
  - A folha de alumínio está demasiado próxima das paredes do forno?

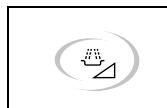
- O forno provoca interferências com o rádio e a televisão.
  - Poderão ocorrer interferências ligeiras na televisão ou no rádio quando o forno está a funcionar. Isto é normal. Para solucionar este problema, instale o forno afastado da televisão, do rádio e de antenas.
  - Caso seja detectada qualquer inteferência pelo microprocessador do forno, o visor será reiniciado. Para solucionar este problema, deligue o cabo de alimen tação e torne a ligá-lo. Acerte novamente o relógio. (M1733N)

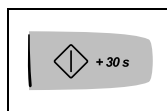
✉ Caso as soluções acima não lhe permitam resolver o problema, contacte o seu agente local ou a assistência técnica da SAMSUNG.

Cozinhar / Aquecer

Os passos seguintes explicam-lhe como cozinhar ou aquecer alimentos. Verifique SEMPRE as suas programações antes de se afastar do forno.

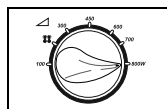
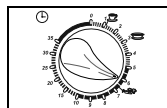
Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato rotativo. Feche a porta do forno.

Modelo: M1733N

1. Prima ⏚.
   Resultado: A indicação 800W (potência máxima de cozedura) surge no visor: Seleccione o nível de potência adequado,premindo ⏚ nova mente,até que seja visualizada a tensão correspondente. Consulte o quadro de níveis de potência na página seguinte.

2. Regule o tempo de cozedura, premindo os botões **10min**, **1min** e **10s**.

3. Prima ⟐.
   Resultado: A luz do forno acende-se e o prato rotativo começa a rodar. A cozedura inicia-se e ao terminar, o forno apita quatro vezes.

☛ **Nunca** ligue o micro-ondas quando este está vazio.

✉ Se pretender aquecer um prato por um período curto de tempo, com a potência máxima (800 W), basta premir o botão **+30s** por cada 30 segundos de tempo. O forno começa imediatamente a funcionar.

Modelo: M1713N

1. Seleccione o nível máximo de cozedura, rodando o botão de **CONTROLO DE POTÊNCIA**.
   (POTÊNCIA MÁXIMA : 800 W)

2. Regule o tempo, rodando o botão de **TEMPO**.
   Resultado: A luz do forno acende-se e o prato rotativo começa a rodar.

☛ **Nunca** ligue o forno micro-ondas quando este está vazio.

✉ Pode alterar o nível de potência durante a cozedura, rodando o botão de **CONTROLO DE POTÊNCIA**.

Níveis de Potência

Pode seleccionar entre os seguintes níveis de potência.

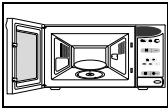
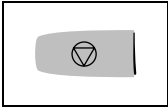
Nível de Potência	Saída	
	M1733N	**M1713N**
Alto	800 W	800 W
Saltear	-	700 W
Médio Alto	600 W	600 W
Médio	450 W	450 W
Médio Baixo	300 W	300 W
Descongelar( )	180 W	180 W
Baixo / Manter Quente	100 W	100 W

Se seleccionar um nível de potência mais alto, deve reduzir o tempo de cozedura.

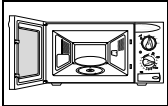
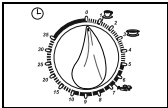
Se seleccionar um nível de potência mais baixo, deve aumentar o tempo de cozedura.

Interromper a Cozedura

Pode interromper a cozedura em qualquer altura para verificar os alimentos.

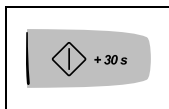
Modelo: M1733N

1. Para interromper temporariamente;
Abra a porta.
Resultado: A cozedura pára. Para retomar, feche a porta e prima ◇.

2. Para parar completametne;
Prima ⊽.
Resultado: As programações da cozedura são canceladas.

Pode também cancelar quaisquer programações antes de iniciar premindo (⊽) **Cancel**.

Modelo: M1713N

1. Para interromper temporariamente;
Abra a porta do forno.
Resultado: A cozedura pára. Para retomar, feche a porta do forno.

2. Para parar completamente;
Rode o botão de **TEMPO** para "0"

Regular o Tempo de Cozedura

Modelo: M1733N

Pode aumentar o tempo de cozedura, premindo o botão +30s uma vez por cada 30 segundos a adicionar.

Prima o botão **+30s** uma vez por cada 30 segundos a adicionar.

Modelo: M1713N

Regule o tempo de cozedura restante, rodando o botão de **TEMPO**.

Utilizar a Função de Aquecimento Automático

Modelo: M1733N

Com esta função , o tempo de cozedura é regulado automaticamente,sem ter de premir ◇. Pode regular o número de doses, premindo o botão de Aquecimento Automático o número de vezes necessário.

Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato rotativo e feche a porta.

Prima o botão **Aquecimento Automático** o número de vezes necessário.

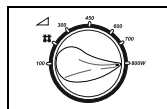
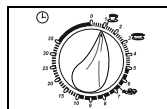
Resultado: A cozedura inicia-se após cerca de 2 segundos. Ao terminar:

1) O forno apita 4 vezes.
2) O aviso de final apita 3 vezes por minuto.
3) A hora actual surge, novamente, no visor.

Exemplo: Pressione o botão (☕) uma vez para aquecer uma chávena de café. Consulte a tabela na página seguinte.

✉ Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.

Modelo: M1713N

Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato rotativo e feche a porta.

1. Rode o botão de **CONTROLO DE POTÊNCIA** para a potência máxima.

2. Rode o botão de **TEMPO** para seleccionar Aquecimento Automático.
(bebidas ou soupa/molho, legumes frescos).

✉ Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.

P

Modelo: M1733N

O quadro seguinte apresenta os vários programas de Aquecimento Automático e respectivas quantidades, tempos de espera e recomendações.

Botão	Tipo de Comida	Quantidade	Tempo de Espera	Recomendações
	Comida pronta (fria)	300-350 g 400-450 g	3 mins	Coloque a comida num prato de cerâmica e cubra com película aderente para micro-ondas. Este programa é adequado para comidas constituídas por três componentes (ex: carne com molho, legumes e um acompanhamento de batatas, arroz ou massa).
	Bebidas (café, leite, chá, água à temperatura ambiente)	150 ml (1 chávena) 250 ml (1 caneca)	1- 2 mins	Coloque o líquido numa chávena de cerâmica e aquece-o destapado. Coloque a chávena (150 ml) ou a caneca (250) no centro do prato rotativo. Mexa cuidadosamente antes e depois do tempo de espera.
	Comida pronta (congelada)	300 - 350 g 400 - 450 g	4 mins	Verifique se o prato da comida pronta congelada é apropriado para micro-ondas. Perfure a película que cobre a comida . Coloque a comida pronta congelada no centro. Este programa é adequado para comida pronta congelada constituída por três componentes (ex: carne com molho, legumes e um acompanhamento de batatas, arroz ou massa).

Modelo: M1713N

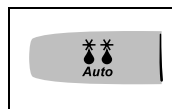
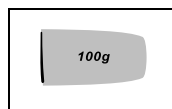
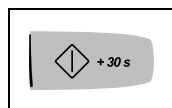
Eis algumas sugestões e recomendações que deve seguir, se pretende aquecer alimentos com a função de Aquecimento Automático.

Símbolo	Tipo de Comida	Quantidade	Temp.Cozedura	Temp. Espera
	Bebidas	150 ml	1 min 10 seg	1 - 2 mins
	Soupa/Molho (Fria)	200-250 ml	3 min	2 - 3 mins
	Legumes frescos	300-350 g	6 min 40 seg	3 mins

Utilizar a Função de Descongelação Automática (M1733N)

A função de Descongelação Automática permite-lhe descongelar carne, aves, peixe. O tempo de descongelação e o nível de potência são seleccionados automaticamente. Só tem de seleccionar o programa e o peso.

✉ Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.

Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato rotativo e feche a porta.

1. Prima ( ).
Resultado: Surge a seguinte indicação:

2. Seleccione o peso dos alimentos, premindo o botão **100g**. É possível regulá-lo para um máximo de 1500g.

3. Prima .
Resultado:
- A descongelação começa.
- O forno apita a meio do tempo de descongelação para virar os alimetnos.
- Prima novamente para terminar a descongelação.

✉ Pode também descongelar manualmente os alimentos. Para isso, seleccione a função de cozedura/aquecimento com um nível de potência de 180 W. Consulte a secção "Cozinhar/Aquecer " , na página 9, para mais informações.

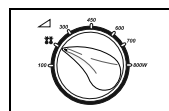
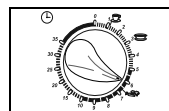
Programações da Descongelação Automática (M1733N)

Retire todos os materiais de acondicionamento antes de descongelar.
Coloque os alimentos congelados no prato rotativo.
Vire os alimentos quando o forno emitir um bip.
Espere o tempo de repouso correspondente depois de terminar o Descongelamento Automático.

Alimento	Quant.	Tempo de Repouso	Recomendações
Carne Aves Peixe	200-1500g 200-1500g 200-1500g	20-60 min 20-60 min 20-50 min	Proteja as extremidades com papel de alumínio. Vire os alimentos quando o forno emitir um bip.

✉ Seleccione a função de Descongelamento Manual a180 W se desejar descongelar alimentos manualmente. Para mais pormenores acerca de descongelamento e tempos de descongelamento, consulte a página 20.

Descongelação Manual de Alimentos (M1713N)

A função de Descongelação permite-lhe descongelar carne, peixe e aves. Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato rotativo e feche a porta.

1. Rode o botão de **CONTROLO DE POTÊNCIA** para 180W ( ).

2. Rode o botão de **TEMPO** para seleccionar o tempo adequado.
Resultado: A descongelação inicia-se.

✉ Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.

Cozedura Multi-Fases (M1733N)

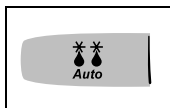
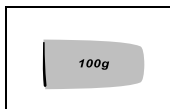
P

O seu micro-ondas pode ser programado para cozinhar os alimentos em 3 fases.
Exemplo: Pretende descongelar e cozinhar alimentos sem ter de reiniciar o forno após cada fase. Assim, pode descongelar e cozinhar um peixe de 500 g em três fases:

- ***Descongelação***
- ***Cozedura I***
- ***Cozedura II***

✉ Pode optar entre a cozedura multi-fases de 2 ou de 3 fases.

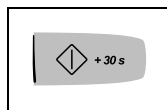
✉ Se definir três fases, a primeira deve ser de descongelação.

✉ Não prima ◇ até ter seleccionado a fase final.

1. Prima **Auto** () uma vez, ou mais.

2. Seleccione o peso, premindo os botões **100g** o número de vezes adequado (500g no exemplo).

3. Prima .
Modo Micro-Ondas (I):
 ; se necessário, seleccione o nível de potência premindo novamente o botão umavezou mais. (600W no exemplo)

4. Seleccione o tempo de cozedura, premindo os botões **10min**, **1min** e **10s** o número adequado de vezes (4 minutos no exemplo).

5. Prima .
Modo Micro-Ondas (II):
 ; se necessário, seleccione o nível de potência premindo novamente o botão uma vez ou mais. (450W no exemplo)

6. Seleccione o tempo de cozedura, premindo os botões **10min**, **1min** e **10s** o número adequado de vezes (5 minutos no exemplo).

7. Prima ◇.
Resultado: Os 3 modos [descongelação, cozedura (I,II)] são seleccionados em sequência. Consoante o modo de descongelação seleccionado, o forno poderá apitar a meio da descongelação para o lembrar de virar os alimentos.
◆ Ao terminar a cozedura, o forno apita quatro vezes.

Guia de Utensílios de Cozinha

Para cozinhar alimentos no forno micro-ondas, as micro-ondas devem poder penetrarnos alimentos, sem ser reflectidas, ou absorvidas, pelo prato utilizado.

Assim, deve ter atenção ao seleccionar os utensílios de cozinha. Caso os utensílios sejam próprios para micro-ondas, não terá de se preocupar.

O quadro seguinte apresenta os vários tipos de utensílios de cozinha e indica se podem, ou não, ser utilizados, e como, num forno micro-ondas.

Utensílios	Próprio para Micro-Ondas	Observações
Folha de alumínio	✓ ✗	Pode ser utilizada em pequenas quantidades, para proteger certas áreas contra a cozedura excessiva. Podem ocorrer arcos caso a folha de alumínio esteja demasiado próxima das paredes do forno, ou se utilizar folhas grandes.
Prato de tostar	✓	Não pré-aquecer mais do que 8 minutos.
Loiça de barro e porcelana	✓	A loiça de porcelana, de barro, vidrada e de loiça e a porcelana fina são normalmente adequadas, excepto se tiverem decorações metálicas.
Pratos descartáveis de poliester	✓	Alguns alimentos congelados são embalados neste tipo de pratos.
Embalagens de Fast-foodg		
• Recipientes e copos em polistireno	✓	Pode ser utilizado para aquecer alimentos. O sobre-aquecimentopoderá derreter o polistireno.
• Sacos de papel ou jornais	✗	Poderá incendiar-se.
• Papel reciclado ou metalizado	✗	Poderá causar arcos.
Vidro		
• Loiça de ir ao forno	✓	Pode ser utilizada, excepto se tiver decorações metálicas.
• Vidro fino	✓	Pode ser utilizado para aquecer alimentos ou líquidos. O vidro fino poderá partir-se se aquecer bruscamente.
• Garrafas de vidro	✓	Deve remover a tampa. Adequada apenas para aquecer.
Metal		
• Pratos	✗	Poderá causar arcos ou fogo.
• Arames para selar sacos	✗	
Papel		
• Pratos, copos, guardanapos e papel de cozinha	✓	Para cozedura e aquecimento rápidos. Serve também para absorver a humidade em excesso.
• Papel reciclado	✗	Poderá causar arcos.
Plástico		
• Recipientes	✓	Especialmente, se for plástico resistente ao calor. Outros tipos de plástico poderão deformar ou descorar a altas temperaturas. Não utilize plástico de Melamina.
• Película aderente	✓	Pode ser utilizado para absorver a humidade. Não deverá entrar em contacto com os alimentos. Ao retirar a película deve ter cuidado com o vapor acumulado.
• Sacos de congelamento	✓ ✗	Apenas se próprios para cozinhar ou resistentes ao calor. Não devem ser estanques. Se necessário, fure-os com um garfo.
Papel de cera ou encerador	✓	Pode ser utilizado para absorver a humidade e evitar os salpicos.

MICRO-ONDAS

A energia das micro-ondas penetra nos alimentos, sendo atraída e absorvida pelo seu teor de água, gordura e açúcar.
As micro-ondas fazem com que as moléculas dos alimentos se movimentem rapidamente.O rápido movimento das moléculas cria fricção e o calor resultante cozinha os alimentos.

COZINHAR

Utensílios de cozinha para micro-ondas:
Os utensílios de cozinha devem permitir que a energia das micro-ondas passe, para uma maior efeciência. As micro-ondas são reflectidas pelo metal, como o aço inoxidável, o alumínio e o cobre, mas podem penetrar na loiça, no vidro, na porcelana e no plástico, assim como no papel e na madeira. Assim, não deve utilizar utensílios de metal para cozinhar.

Alimentos adequados para cozinhar no micro-ondas:
Existem diversos tipos de alimentos adequados para cozinhar no micro-ondas, como legumes frescos ou congelados, fruta, massas, arroz, grão, feijão, peixe e carne. Os molhos, sopas, pudins, conservas e chutneys podem também ser cozinhados num micro-ondas. De um modo geral, a cozedura no micro-ondas é ideal para qualquer tipo de alimento que seja normalmente cozinhado numa caçarola. Por exemplo, derreter manteiga ou chocolate, (ver o capítulo com as informações especiais).

Tapar durante a cozedura
Tapar os alimentos durante a cozedura é bastante importante, dado que a água evaporada sobe como vapor, ajudando no processo de cozedura. Os alimentos podem ser tapados de várias formas: com um prato de loiça, uma tampa de plástico ou com película aderente.

Tempos de espera
Depois de terminar a cozedura, o tempo de espera é importante, de forma a permitir que a temperatura fique uniforme dentro dos alimentos.

Guia de cozinha para legumes congelados

Utilize um pirex adequado com tampa. Tape e cozinhe durante o tempo mínimo-consulte a tabela. Continue a cozinhar para obter o resultado pretendido.
Mexa duas vezes, uma durante a cozedura e outra depois. Junte sal, ervas ou manteiga depois de cozinhar. Tape durante o tempo de espera.

Alimento	Quant.	Potência	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Espinafres	150g	600 W	5 - 6	2 - 3	Adicionar 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Bróculos	300g	600 W	9½ - 10½	2 - 3	Adicionar 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Ervilhas	300g	600 W	8 - 9	2 - 3	Adicionar 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Feijão Verde	300g	600 W	10 - 11	2 - 3	Adicionar 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Vários Legumes (cenouras, ervilhas, milho)	300g	600 W	8½ - 9½	2 - 3	Adicionar 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Vários legumes (Tipo Chinês)	300g	600 W	8 - 9	2 - 3	Adicionar 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.

Guia de Cozinha para Legumes Frescos

Utilize uma taça de pirex adequada com tampa. Adicione 30-45 ml de água fria (2-3 colheres de sopa) por cada 250 g, excepto se estiver indicada outra quantidade de água - consulte o quadro. Cozinhe tapado durante o tempo mínimo - consulte o quadro. Prossiga a cozedura até obter o resultado pretendido. Mexa uma vez durante e uma vez depois. Adicione sal, especiarias ou manteiga. Tape e espere 3 minutos.

Sugestão: Corte os legumes frescos em pedaços iguais. Quanto mais pequenos forem pedaços, mais depressa ficarão cozidos.

Os legumes frescos deverão ser cozinhados com a potência máxima (800 W).

Alimento	Quant.	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Bróculos	250g 500 g	4½ - 5 8 - 8½	3	Prepare ramos iguais. Disponha-os com os caules virados para o centro.
Couves de Bruxelas	250g	6 - 7	3	Adicione 60-75 ml (5-6 colheres) de água.
Cenouras	250g	4½ - 5	3	Corte as cenouras em pedaços iguais.
Couve-flor	250g 500 g	5 - 5½ 8½ - 9	3	Prepare ramos iguais. Corte os ramos maiores ao meio. Vire os caules para o centro.
Courgettes	250g	3½ - 4	3	Corte as courgettes em rodelas. Adicione 30ml(2 colheres) de água ou uma noz de manteiga. Cozinhar até ficar tenro
Beringela	250g	4½ - 5	3	Corte as beringelas em pequenas rodelas e salpique com uma colher de sumo de limão.
Alho-francês	250g	5 - 5½	3	Corte o alho-francês em rodelas grossas.
Cogumelos	125g 250g	1½ - 2 3½ - 4	3	Prepare os cogumelos inteiros ou cortados. Não adicione água. Salpique com sumo de limão. Tempere com sal e pimenta. Escorra antes de servir.
Cebolas	250g	5½ - 6	3	Corte as cebolas em rodelas ou em metade. Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água.
Pimentos	250g	4½ - 5	3	Corte os pimentos em rodelas pequenas.
Batatas	250g 500 g	4½ - 5½ 8 - 9	3	Pese as batatas descacadas e corte-as em metades ou quartos iguais.
Nabos	250g	5 - 5½	3	Corte os nabos em pequenos cubos.

Guia de Cozinha para Arroz e Massas

Arroz: Utilize uma taça de pirex grande com tampa - o arroz duplica em volume durante a cozedura. Cozinhe tapado.
Após terminar a cozedura, mexa antes do tempo de espera e tempere com sal ou adicione especiarias e manteiga.
Nota: O arroz poderá não absorver toda a água, após terminar o tempo de cozedura.

Massas: Utilize uma taça de pirex grande. Adicione água a ferver, sal e mexa bem. Cozinhe destapado.
Mexa de vez em quando, durante e após a cozedura. Tape durante o tempo de espera e escorra bem antes de servir.

Alimento	Quant.	Potência	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Arroz Branco (pré-fervido)	250g	800 W	17 - 18	5	Adicione 500 ml de água fria.
Arroz Integral (pré-fervido)	250g	800 W	22 - 23	5	Adicione 500 ml de água fria.
Arroz Integral	250g	800 W	22 - 23	10	Adicione 600 ml de água fria.
Arroz Misto (arroz+arroz bravo)	250g	800 W	18 - 19	5	Adicione 500 ml de água fria.
Milho Misto (arroz + milho)	250g	800 W	19 - 20	5	Adicione 400 ml de água fria.
Massas	250g	800 W	11 - 12	5	Adicione 1000 ml de água quente.

P

AQUECER

O seu forno micro-ondas aquecerá os alimentos numa fracção do tempo que demoraria normalmente num forno ou num fogão convencional.
Utilize os níveis de potência e os tempo de aquecimento do quadro como guia. Os tempos do quadro consideram os líquidos à temperatura ambiente de cerca de +18 a +20°C, ou os alimentos frios a uma tempratura de cerca de +5 a +7°C.

Dispor e tapar
Evite aquecer pedaços grandes, como porções de carne - tendem a ficar demasiado cozidos e a secar por fora antes do centro aquecer. É preferível o aquecimento de porções pequenas.

Níveis de potência e mexer
Alguns alimentos podem ser aquecidos utilizando uma potência de 800W, enquanto outros deverão ser aquecidos utilizando 600 W, 450 W ou até 300 W. Consulte os quadros para mais informações. Em geral, é preferível aquecer alimentos utilizando um nível de potência inferior, mesmo que os alimentos sejam delicados, em grandes quantidades ou que possam aquecer muito depressa (tartes, por exemplo).
Mexa bem ou vire os alimentos durante o aquecimento para obter melhores resultados. Se possível, mexa novamente antes de servir.
Tenha especial atenção ao aquecer líquidos e comida de bébé. Para evitar a ebulição dos líquidos e possível queimadura mexa antes, durante e depois de aquecer. Mantenha-os no forno durante o tempo de espera. É aconselhável que coloque uma colher de plástico ou uma pipeta de vidro dentro do recipiente. Evite o sobre-aquecimento (e consequente desperdício) dos alimentos.
É preferível subestimar o tempo de cozedura e adicionar tempo extra, se necessário.

Aquecimento e tempos de espera
Ao aquecer alimentos pela primeira vez, será útil tomar nota do tempo de aquecimento para futura referência.
Certifique-se sempre de que os alimentos estão bem quentes, de modo uniforme.
Deixe os alimentos repousar durante algum tempo, depois do aquecimento - para que a temperatura fique uniforme.
O tempo de espera recomendado após o aquecimento é de 2-4 minutos, excepto se for indicado outro tempo, no quadro.
Tenha particular atenção ao aquecer líquidos e comida de bébé. Consulte o capítulo com as instruções de segurança.

AQUECER LÍQUIDOS

Deixe sempre repousar durante, pelo menos, 20 segundos, depois do forno se desligar, para que a temperatura fique uniforme. Mexa durante o aquecimento, se necessário e mexa SEMPRE depois de aquecer. Para evitar a ebulição e possível queimadura, coloque uma colher de plástico ou uma pipeta de vidro nas bebidas e mexa antes, durante e depois de aquecer.

AQUECER COMIDA DE BÉBÉ

Comida de Bébé:
Deite num prato fundo de loiça. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem depois de aquecer! Deixe repousar durante 2-3 minutos antes de servir. Mexa novamente e verifique a temperatura. Temperatura recomendável para servir: entre 30-40°C.

Leite do Bébé:
Deite o leite num biberão esterilizado. Aqueça destapado. Nunca aqueça o biberão com a tetina, dado que o biberão poderá explodir, se aquecer demasiado. Mexa bem antes de deixar repousar e mexa novamente antes de servir. Verifique sempre a tem-peratura do leite ou dos alimentos do bébé antes de lhe dar. Temperatura recomendável para servir: 37°C.

NOTA:
A comida do bébé deve ser cuidadosamente verificada antes de lha dar, de forna a evi tar queimaduras. Utilize os níveis de potência e os tempos indicados no quadro seguinte como guia para o aquecimento.

Aquecer Alimentos e Leite para Bébé
Utilize os níveis de potência e os tempos deste quadro como guia para o aquecimento.

Alimento	Quant.	Potência	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Alimentos de bébé (legumes + carne)	190g	600 W	30 seg.	2 - 3	Coloque num prato fundo de loiça. Cozinhe tapado. Mexa depois de termi-nar o tempo de cozedura. Deixe repou-sar 2-3 min. Antes de servir, mexa bem e verifique a temperatura.
Papa de bébé (grão + leite +fruta)	190g	600 W	20 seg.	2 - 3	Coloque num prato fundo de loiça. Cozinhe tapado. Mexa depois de termi-nar o tempo de cozedura. Deixe repou-sa r2-3 min. Antes de servir, mexa bem e verifique a temperatura.
Leite	100ml 200ml	300 W	30-40 seg. 1 min. - 1 min. 10 seg.	2 - 3	Mexa ou agite bem e coloque num biberão esterilizado. Coloque-o nocentro do prato rotativo. Aqueça desta-pado. Agite bem e espere durante, pelo menos, 2 minutos. Antes de servir agite bem e verifique cuidadosamente a temperatura.

Aquecer Líquidos e Alimentos

Utilize os níveis de potência e os tempos deste quadro como guia para o aquecimento.

Alimento	Quant.	Potência	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Bebidas (café, leite, chá, água à temperatura ambiente)	150 ml (1 chávena) 250 ml (1 caneca)	800 W	1 - 1½ 1½ - 2	1 - 2	Coloque o líquido numa chávena de cerâmica e aquece-o destapado. Coloque a chávena (150 ml) ou a caneca (250) no centro do prato rotativo. Mexa cuidadosamente antes e depois do tempo de espera.
Sopa (fria)	250g 450g	800 W	3 - 3½ 4 - 4½	2 - 3	Deite num prato fundo de loiça. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem depois de aquecer. Mexa novamente antes de servir.
Guisado (fria)	350g	600 W	5 - 6	2 - 3	Coloque o guisado num prato fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa de vez em quando durante o aquecimento e antes de servir.
Massa com molho (fria)	350g	600 W	4 - 5	3	Coloque a massa (ex. esparguete) num prato raso de loiça. Tape com película aderente. Mexa antes de servir.
Massa recheada com molho (fria)	350g	600 W	4½ - 5½	3	Coloque a massa recheada (ex. ravioli, tortelini) num prato fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa de vez em quando durante o aquecimento e antes do tempo de espera e de servir.
Refeição pronta (fria)	350g 450g	600 W	5 - 6 6 - 7	3	Coloque uma refeição com 2-3 componentes num prato de cerâmica. Cubra com papel aderente para micro-ondas.

P

DESCONGELAÇÃO

As micro-ondas são uma forma excelente de descongelar alimentos. As micro-ondas descongelam suavemente os alimentos, num período de tempo curto. Esta pode ser, uma grande vantagem, se surgirem convidados inesperados para jantar.

As aves congeladas devem ser cuidadosamente descongeladas antes de cozinhar. Remova os arames de selagem e o material de embalagem para drenar a água.

Coloque os alimentos congelados num prato sem tampa. Vire a meio, escorra o líquido e remova quaisquer miúdos o mais cedo possível.
Verifique os alimentos de vez em quando para que não aqueçam demasiado.
Se as partes mais finas e pequenas dos alimentos aquecerem, podem ser protegidas com pequenas tiras de papel de alumínio, durante a descongelação.

Caso a ave comece a quecer na superfície, páre a descongelação e deixe repousar durante 20 minutos, antes de prosseguir.
Deixe o peixe, a carne e as aves repousar para descongelar completamente. O tempo de espera para a descongelação total pode variar consoante a quantidade a descongelar. Consulte o quadro abaixo.

Nota: Os alimentos finos descongelam melhor do que as parte grossas e as porções mais pequenas necessitam de menos tempo do que as grandes. Não se esqueça desta nota.

Para descongelar alimentos com uma temperatura de cerca de -18 a - 20 °C, utilize o quadro seguinte como guia.

Os alimentos devem ser descongelados utilizando o nível de potência de descongelação (180 W, ❄).

Alimento	Quant.	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Carne Carne picada Bifes de porco	 500g 250g	 14 - 15 7 - 7½	 5 - 20	 Coloque a carne num prato raso de loiça Proteja as partes finas com folha de alumínio. Vire a meio do tempo de descongelação.
Aves Pedaços frango Frango inteiro	 500 g (2 pcs) 900g	 15 - 16 32 - 34	 15 - 40	 Primeiro, coloque os pedaços de frango com a pele para baixo, frango interio com o peito para baixo num prato de loiça. Proteja as partes finas (asas e extremidades) com folha de alumínio. Vire a meio da descongelação.
Peixe Filetes de peixe	 250g (2 pcs) 400g (4 pcs)	 7 - 8 12 - 13	 5 - 20	 Coloque o peixe congelado no meio de um prato raso de loiça. Coloque as partes mais finas por baixo das partes mais grossas. Proteja com folha de alumínio. Vire a meio.
Fruta Bagas	 250g	 7 - 8	 5 - 10	 Disponha a fruta num prato raso, redondo, de vidro (com um grande diâmetro).
Pão Carcaças (cada 50 g) Tostas/ Sanduiche Pão alemão (farinha de trigo + centeio)	 2 pcs 4 pcs 250g 500g	 1½ - 2 3 - 4 4 - 5 8 - 10	 5 - 10	 Coloque as carcaças em cículo ou horizontalmente sobe papel de cozinha, no meio do prato rotativo. Vire a meio da descongelação.

Guia de Cozinha (continuação)

SUGESTÕES ESPECIAIS

DERRETER MANTEIGA
Coloque 50 g de manteiga numa taça de vidro. Tape com uma tampa de plástico. Aqueça durante 30-40 segundos, utilizando o nível 800 W, até a manteiga derreter.

DERRETER CHOCOLATE
Coloque 100 g de chocolate numa taça de vidro.
Aqueça durante 3-5 minutos, utilizando onivel 450 W, até o chocolate derreter. Mexa uma vez, ou duas, durante o processo.

DERRETER MEL CRISTALIZADO
Coloque 20 g de mel cristalizado numa taça de vidro.
Aqueça durante 20-30 segundos, utilizando o nível 300 W, até o mel derreter.

DERRETER GELATINA
Demolhe as folhas de gelatina (10 g) durante 5 minutos, em água fria.
Escorra e coloque-as numa taça de pirex.
Aqueça durante 1 minuto, utilizando o nível 300 W. Mexa depois de derreter.

COZINHAR GLACÉ/COBERTURA (PARA BOLOS E SOBREMESAS)
Misture o glacé instantâneo (cerca de 14 g) com 40 g de açúcar e 250 ml de água fria.
Cozinhe destapado numa taça de pirex durante 3 ½ a 4 ½, utilizando o nível 800W, até o glacé/cobertura ficar transparente. Mexa duas vezes durante a cozedura.

COZINHAR COMPOTAS
Coloque 600 g de fruta (por exemplo, cerejas) numa taça de pirex com uma dimensão adequada com tampa. Adicione 300 g de açúcar conservante e mexa bem.
Cozinhe tapado durante 10-12 minutos, utilizando o nível 800 W.
Mexa várias vezes durante a cozedura. Deite directamente para frascos de compota com tampa de roscar. Deixe ficar tapado durante 5 minutos.

COZINHAR PUDINS
Miisture o pudim instantâneo com açúcar e leite (500 ml), seguindo as instruções do pacote, e mexa bem. Uitlize uma taça de pirex com uma dimensão adequada, com tampa. Cozinhe tapado durante 6 ½ a 7 ½ minutos, utilizando o nível 800 W. Mexa várias vezes durante a cozedura.

TOSTAR APARAS DE AMÊNDOA
SEspelhe 30 g de amêndoas cortadas de modo uniforme sobre um prato médio de loiça.
Mexa várias vezes enquanto está a tostar, durante 3 ½ a 4 ½ minutos, utilizando o nível 600 W. Deixe repousar no forno durante 2-3 minutos. Utilize luvas para retirar do forno!

Limpar o seu Forno Micro-Ondas

As seguintes partes do seu micro-ondas devem ser limpas regularmente para evitar a aculmulação de gordura e de resíduos de alimentos:

- ***Superfícies interiores e exteriores***
- ***Porta e vedantes da porta***
- ***Prato rotativo e anel de roletes***

☛ Certifique-se SEMPRE de que os vedantes da porta estão limpos e que a porta fecha bem.

1. Limpe as superfícies exteriores com um pano macio e água quente com detergente. Enxague e seque.

2. Retire quaisquer salpicos ou manchas das superfícies interiores ou no anel de roletes com um pano com água e detergente. Enxague e seque.

3. Para libertar os resíduos de alimentos e eliminar os odores, coloque uma chávena com sumo de limão diluído no prato rotativo e aqueça durante 10 minutos, à potência máxima.

4. Lave o prato na máquina de lavar-loiça, sempre que necessário.

✉ **NÃO** derrame água nos orifícios de ventilação. NUNCA utilize produtos abrasivos, ou sol ventes químicos. Tenha especial atenção ao limpar os vedantes da porta, de forma a assegurar que os resíduos:
- Não se acumulam
- Não evitam que a porta feche correctamente.

Armazenar e Reparar o Seu Forno Micro-Ondas

P

Deverá tomar alguma precauções simples ao armazenar ou reparar o seu forno micro-ondas.
Caso a porta, ou vedantes da porta, estejam danificados, não deve utilizar o forno:

- ***Dobradiças partidas***
- ***Vedantes deteriorados***
- ***Caixa exterior distorcida ou empenada***

A reparação deve ser efectuada apenas por um técnico qualificado.

NUNCA remova a caixa exterior do forno. Caso este esteja danificado e precise de ser reparado, ou em caso de dúvida sobre o seu estado:
- Desligue o cabo de alimentação da tomada
- Contacte a assistência técnica da sua área

✉ Caso pretenda armazenar o seu forno temporariamente, escolha um local seco e sem pó.
- Razão**:** O pó e a humidade poderão afectar as peças do forno micro-ondas.

✉ Este forno micro-ondas não deve ser utilizado a nível comercial.

Especificações Técnicas

A SAMSUNG esforça-se por melhorar constantemente os seus produtos. As especificações e este manual de instruções estão, assim, sujeitos a alteração sem aviso prévio.

Modelo	**M1733N / M1713N**
Fonte de Alimentação	230V ~ 50 Hz
Consumo de Energia Micro-ondas	 1150 W
Potência de Saída	100 W / 800 W (IEC-705)
Frequência de Operação	2450 MHz
Magnetrão	OM75S(31)
Método de Arrefecimento	Ventoinha de arrefecimento
Dimensões (W x H x D) Exterior Cavidade do forno	 489 x 275 x 361 mm 306 x 211 x 320 mm
Capacidade	20 litros
Peso Líquido	 12.5 kg aprox